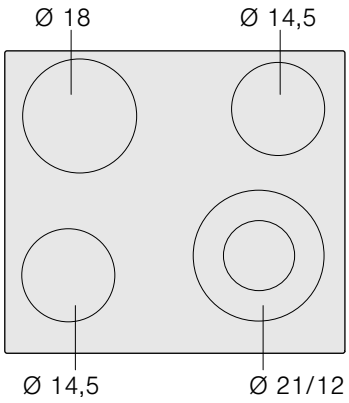
KOCHFELD
TABLE DE CUISSON
HOB
KOOKPLAAT

T1.D41.., T1.D42..
T1.D41.., T1.D42..

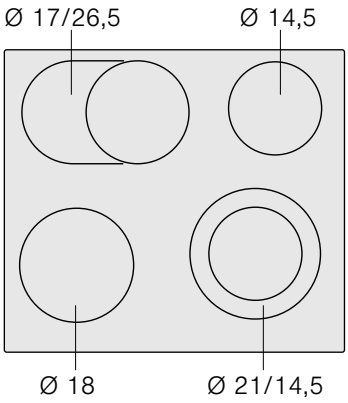
[de] GEBRAUCHSANLEITUNG 2
[fr] MODE D'EMPLOI 14
[en] INSTRUCTION MANUAL 26
[nl] GEBRUIKSAANWIJZING 37

NEFF

T1.D41..



T1.D42..



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 3
Ursachen für Schäden ... 4
Umweltschutz ... 4
Umweltgerecht entsorgen ... 4
Tipps zum Energiesparen ... 4
Das Gerät kennen lernen ... 5
Das Bedienfeld ... 5
Die Kochstellen ... 5
Restwärmeanzeige ... 5
Kochfeld einstellen ... 5
Kochfeld ein- und ausschalten ... 5
Kochstelle einstellen ... 6
Kochtabelle ... 6
Kindersicherung ... 7
Kindersicherung ein- und ausschalten ... 7
Automatische Kindersicherung ... 7
Timer ... 8
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten ... 8
Automatischer Timer ... 8
Küchenwecker ... 8
Automatische Zeitbegrenzung ... 8
Warmhalte-Funktion ... 9
Wischschutz ... 9
Anzeige Energieverbrauch ... 9
Grundeinstellungen ... 9
Grundeinstellungen ändern ... 10
Reinigen und Pflegen ... 11
Glaskeramik ... 11
Kochfeldrahmen ... 11
Störung beheben ... 11
Kundendienst ... 12
Prüfgerichte ... 12

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.neff-international.com** und Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM©
089-12474474

Ø = cm

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

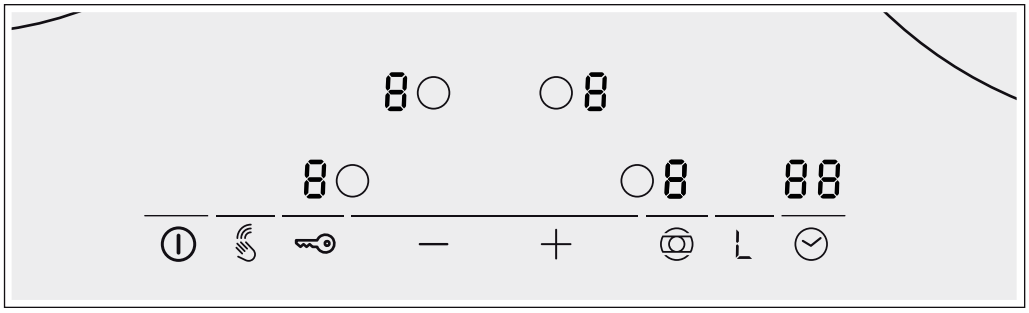
Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie deutlich mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Anzeigen	
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
L	Warmhaltefunktion
88	Timer

Bedienflächen	
⏻	Hauptschalter
	Wischschutz
	Kindersicherung
◯	Auswahl Kochstelle

Bedienflächen	
– +	Einstellfelder
	Zonenzuschaltung
L	Warmhaltefunktion
	Timer

Hinweise

- Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
◯	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen, Symbol berühren
	Bräterzone	Kochstelle auswählen, Symbol berühren
Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.		

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein H, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu h. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen 0 leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⏻, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen.

Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

Mit den Symbolen **+** und **-** stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

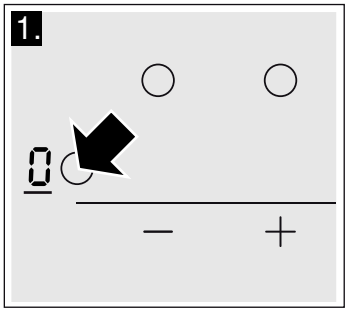
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol ○ berühren um die Kochstelle auszuwählen. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet 0, unter der Kochstufen-Anzeige leuchtet _ .

2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol **+** oder **-** berühren. Die Grundeinstellung erscheint.
Symbol **+** Kochstufe 9
Symbol **-** Kochstufe 4



3. Die Kochstufe ändern: Symbol **+** oder **-** berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten

Mit Symbol ○ die Kochstelle auswählen. Symbol **+** oder **-** berühren, bis 0 erscheint. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweise

- Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen ohne neu Auszuwählen.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weiße Saucen, z.B. Béchamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	35-45 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel
***Öfters wenden

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.-5.	30-40 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel
***Öfters wenden

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol für ca. 4 Sekunden. Die Anzeigelampe über Symbol leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:

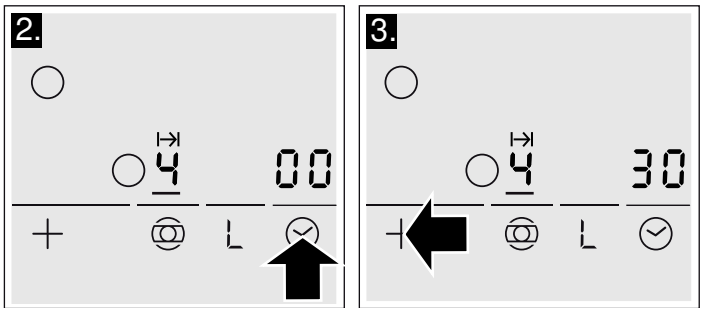
- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Dauer einstellen

1. Kochstufe einstellen
2. Symbol ⏲ berühren. Die Anzeige ⏲ der gewünschten Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
3. Symbol **+** oder **-** berühren. Der Vorschlagswert erscheint.
   Symbol **+**: 30 Minuten
   Symbol **-**: 10 Minuten



Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird immer die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.

Automatische Einstellung

Berühren Sie Symbol **-** andauernd, zählt die Dauer automatisch bis auf 0 Minuten zurück.

Berühren Sie Symbol **+** andauernd, zählt die Dauer automatisch bis auf 99 Minuten hoch.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige leuchtet 00 für eine Minute. Die Anzeige ⏲ leuchtet hell. Berühren Sie das Symbol ⏲. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Die Kochstelle auswählen und Symbol ⏲ berühren. Die Anzeige ⏲ leuchtet hell. Mit Symbol **+** oder **-** die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Hinweis: Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Hinweis: Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:
Die Kochstelle auswählen und Symbol ⏲ berühren. Die Anzeige ⏲ leuchtet hell. Mit Symbol **+** oder **-** die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einschalten

Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten:

- Bei ausgewählter Kochstelle Symbol ⏲ 2 mal innerhalb von 10 Sekunden berühren.
- Ohne ausgewählte Kochstelle Symbol ⏲ berühren.

Die Anzeige 🔔 leuchtet.

Küchenwecker einstellen

Mit Symbol **+** oder **-** die gewünschte Zeit einstellen.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. in der Timer-Anzeige leuchtet 00. Die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach einer Minute schaltet die Anzeige ab.

Zeit anzeigen

Mit Symbol 🕒 den Küchenwecker auswählen. Die Zeit wird für eine Minute angezeigt.

Zeit korrigieren

Mit Symbol ⏲ den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F 8 und die Restwärmeanzeige H/h.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Warmhalte-Funktion

Die Warmhalte-Funktion ist geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen und Geschirr.

Warmhalte-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.

2. Symbol **L** berühren.

In der Kochstufen-Anzeige erscheint L . Die Warmhalte-Funktion ist eingeschaltet.

Warmhalte-Funktion ausschalten

Die Kochstelle auswählen und Symbol **L** berühren. In der Kochstufen-Anzeige erscheint 0.

Nach 10 Sekunden schaltet die Kochstelle aus und die Restwärme-Anzeige erscheint.

Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über Symbol leuchtet. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

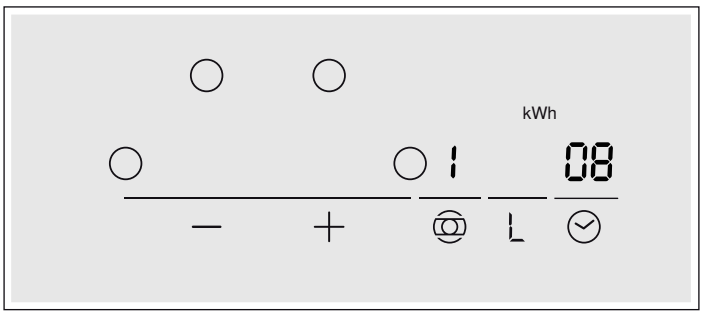
Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Anzeige Energieverbrauch

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfeldes anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,08kWh, angezeigt

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.
c2	**Signalton**
	0 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet.
	1 Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.
	2 Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
	3 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*

*Grundeinstellung

Anzeige	Funktion
c3	**Anzeige Energieverbrauch** (Erfragen Sie die Netzspannung bei Ihrem Elektrizitätsversorger)
	0 Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
	1 Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230V.
	2 Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400V.
	3 Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220V.
	4 Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240V.
c5	**Automatischer Timer**
	0 Ausgeschaltet.*
	1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten
c6	**Dauer des Timer-Ende Signals**
	1 10 Sekunden.
	2 30 Sekunden
	3 1 Minute.*
c7	**Zuschaltung der Heizkreise**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.
	2 Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
c9	**Auswahlzeit der Kochstelle**
	0 Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.*
	1 Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	**Rücksetzung auf die Grundeinstellung**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.

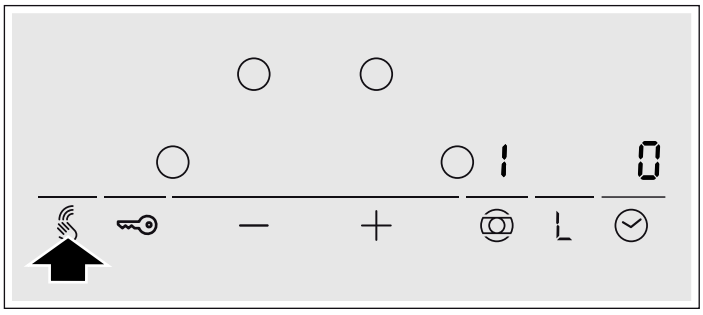
*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.

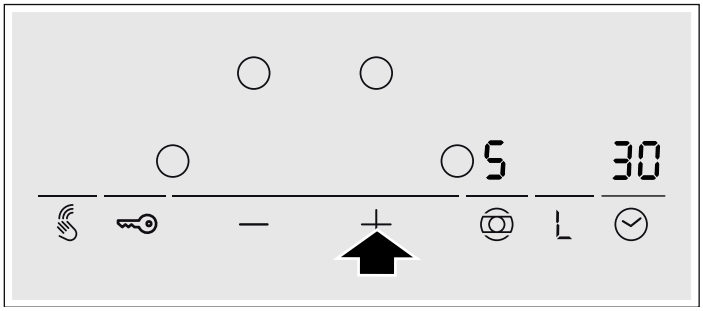
2. Iln den nächsten 10 Sekunden das Symbol 4 Sekunden lang berühren



Im linken Display blinken c und 1 abwechselnd, im rechten Display leuchtet 0.

3. Symbol sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.

4. Symbol **+** oder **-** sooft berühren, bis im Display die gewünschte Einstellung erscheint.



5. Symbol 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die Elektronik Ihres Kochfeldes liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, werden die Kochstellen, wenn nötig, automatisch abgeschaltet. Die Anzeige F2, F4, oder F5 erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige H oder h.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F2 erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F4 erlischt, können Sie weiterkochen.
F5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören	Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F5 erlischt, können Sie weiterkochen.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544
D 089 12 474 474
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unser Zubehör-Geschirr von Schulte-Ufer (4teiliges Induktions-Topfset Z9442X0) mit den folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 L, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle
- Bratpfanne Ø 24 cm, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle

		Aufheizen /Ankochen		Fortkochen	
Prüfgerichte	**Ankochstufe**	**Dauer (Min:Sek)**	**Deckel**	**Fortkochstufe**	**Deckel**
Schokolade schmelzen					
Geschirr: Stieltopf					
Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten					
Geschirr: Kochtopf					
Linseneintopf nach DIN 44550					
Anfangstemperatur 20° C					
Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Linseneintopf als Dosenprodukt					
z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco: Anfangstemperatur 20° C					
Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:30 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Bechamelsauce simmern					
Geschirr: Stieltopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9 [2]	ca. 5:20	Nein	1 [1, 3]	Nein

[1] Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten

[2] Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen

Prüfgerichte	Ankochstufe	Aufheizen /Ankochen Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochen Fortkochstufe	Deckel
				[3] Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird	
Milchreis kochen					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 22,5 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:30 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis Zucker sowie Salz in die Milch geben	Nein	2 Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	Ja
Rezept: 250 g Rundkornreis, 30g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 18cm Ø oder17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:30 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis Zucker sowie Salz in die Milch geben	Nein	2 Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	Ja
Reis kochen					
Geschirr: Kochtopf					
Wassertemperatur 20° C					
Rezept nach DIN 44550:	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle					
Rezept nach DIN 44550:	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle					
Schweinelendensteaks braten					
Geschirr: Bratpfanne					
Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C					
Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	7	Nein
Pfannkuchen braten					
Geschirr: Bratpfanne					
Rezept nach DIN EN 60350-2					
Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	6 oder 6. je nach Bräunungsgrad	Nein
Tiefkühl Pommes Frites frittieren					
Geschirr: Kochtopf					
Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	Bis Öltemperatur 180°C erreicht	Nein	9	Nein

Werden die Versuche mit einer18cm Ø Kochstelle mit 1500 W Nennleistung durchgeführt, dann verlängert sich die Ankochzeit um ca. 20% und die Fortkochstufe wird um eine Fortkochstufe erhöht.

Table des matières

Consignes de sécurité ... 14
Causes de dommages ... 15
Protection de l'environnement ... 16
Elimination écologique ... 16
Conseils pour économiser de l'énergie ... 16
Se familiariser avec l'appareil ... 16
Le bandeau de commande ... 16
Les foyers ... 17
Indicateur de chaleur résiduelle ... 17
Réglage de la table de cuisson ... 17
Allumer et éteindre la table de cuisson ... 17
Réglage d'un foyer ... 17
Tableau de cuisson ... 18
Sécurité-enfants ... 19
Activer et désactiver la sécurité-enfants ... 19
Sécurité-enfants automatique ... 19
Minuterie ... 19
Un foyer doit s'éteindre automatiquement ... 19
Minuterie automatique ... 19
Minuteur ... 20
Limitation automatique du temps ... 20
Fonction Maintien au chaud ... 20
Anti-effacement ... 20
Affichage Consommation d'énergie ... 20
Réglages de base ... 21
Modifier les réglages de base ... 22
Nettoyage et entretien ... 22
Vitrocéramique ... 22
Cadre de la table de cuisson ... 22
Remédier à une anomalie de fonctionnement ... 23
Service après-vente ... 23
Plats tests ... 24

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-eshop.com**

⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.

- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes de dommages

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

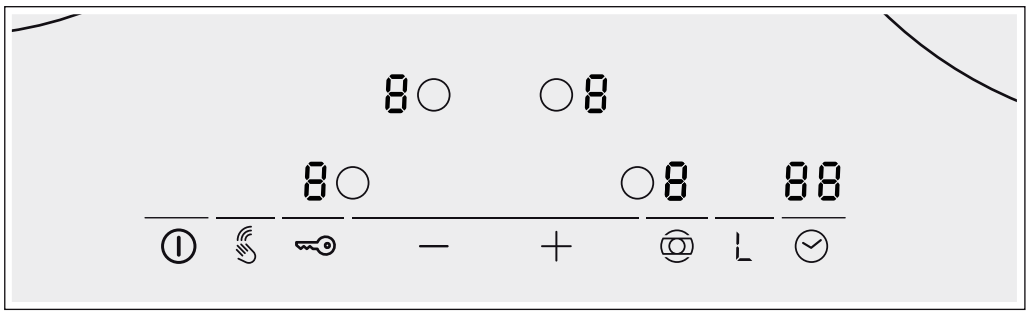
Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Affichages	
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
L	Maintien au chaud
88	Minuterie

Surfaces de commande	
⏻	Interrupteur principal
	Anti-effacement
	Sécurité-enfants
○	Sélection du foyer
− +	Champs de réglage
	Activation d'une zone
L	Maintien au chaud
	Minuterie

Remarques

- Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

	Foyer	Activer et désactiver
◯	Foyer à une zone	
◎	Foyer à deux zones	Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ◎
⊂o	Zone pour poissonnière	Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ◎
Enclenchement du foyer : l'affichage correspondant s'allume.		

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un H apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à h. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole ⏻. Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages 0 s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Les symboles **+** et **-** permettent de régler la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

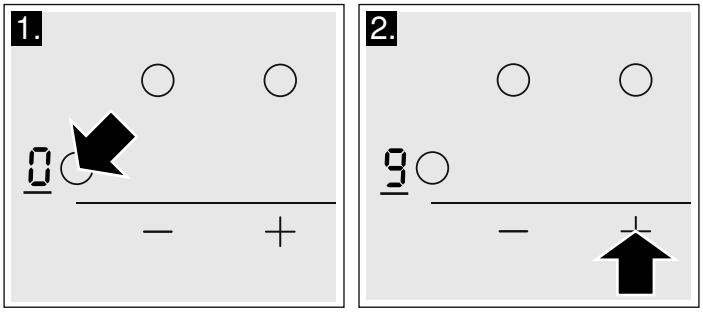
Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole ◯ pour sélectionner le foyer. 0 s'allume dans l'affichage de la position de chauffe, _ s'allume en-dessous de l'affichage de la position de chauffe.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base apparaît.
   Symbole **+** position de chauffe 9
   Symbole **-** position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe : Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ◯. Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que 0 apparaisse. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

Remarques

- Le dernier foyer réglé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.
- Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.-3.	10-20 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	20-30 min.
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4.-5.*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	1.-2.	35-45 min
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min
Rôti à braiser	4-5	60-100 min
Goulasch	2.-3.	50-60 min
Poêler**		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panéet***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de volaille surgelé***	5-6	10-30 min
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6 min.

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

*** retourner plusieurs fois

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Frire (frire en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignet	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	-
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	-

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

*** retourner plusieurs fois

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole ⊂⊃ env. 4 secondes. Le voyant lumineux au-dessus du symbole ⊂⊃ s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole symbole ⊂⊃ env. 4 secondes. Le verrouillage est supprimé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

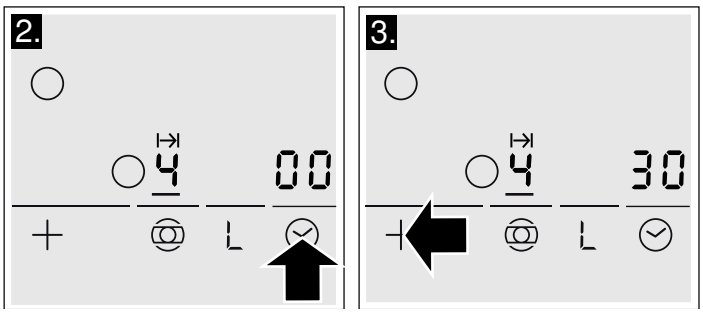
- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Régler la durée

1. Régler la position de chauffe
2. Effleurer le symbole ⏲. L'affichage I→I du foyer désiré s'allume. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie.
3. Effleurer le symbole **+** ou **-**. La valeur de référence apparaît.
   Symbole **+** : 30 minutes
   Symbole **-** : 10 minutes



La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est toujours affichée.

Réglage automatique

Si vous touchez le symbole **-** en continu, la durée compte automatiquement à rebours jusqu'à 0 minutes.

Si vous touchez le symbole **+** en continu, la durée compte automatiquement vers la haut jusqu'à 99 minutes.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Vous entendrez un signal et 00 s'allume une minute dans l'affichage. L'affichage I→I s'allume intensément. Effleurez le symbole ⏲. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole ⏲. L'affichage I→I s'allume intensément. Modifier la durée au moyen du symbole **+** ou **-** ou régler sur 00.

Remarque : Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarque : Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou éteindre la minuterie automatique pour le foyer :
Sélectionner le foyer et effleurer le symbole ⏲. L'affichage I→I s'allume intensément. Modifier la durée au moyen du symbole **+** ou **-** ou régler sur 00.

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Mise en marche du minuteur

Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes :

- Un foyer étant sélectionné, effleurer 2 fois le symbole ⏲ dans les 10 secondes.
- Sans foyer sélectionné, effleurer le symbole ⏲.

L'affichage 🔔 s'allume.

Réglage du minuteur

Régler le temps désiré au moyen du symbole **+** ou **-**.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. 00 s'allume dans l'affichage de minuterie. L'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume intensément. L'affichage s'éteint après une minute.

Afficher le temps

Sélectionner le minuteur au moyen du symbole 🕒. Le temps s'affiche pendant une minute.

Corriger le temps

Sélectionner le minuteur au moyen du symbole ⏲ et régler de nouveau.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est allumé pendant longtemps sans modification du réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. F 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir au chaud des mets et de la vaisselle.

Activer la fonction Maintien au chaud :

1. Sélectionner le foyer.

2. Effleurer le symbole **L**.

L apparaît dans l'affichage des positions de chauffe. La fonction Maintien au chaud est activée.

Désactiver la fonction Maintien au chaud

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole **L**. 0 apparaît dans l'affichage des positions de chauffe.

Le foyer s'éteint après env. 10 secondes et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Anti-effacement

Si vous essuyez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce déréglage, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole 🔒. Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus du symbole 🔒 est allumé. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

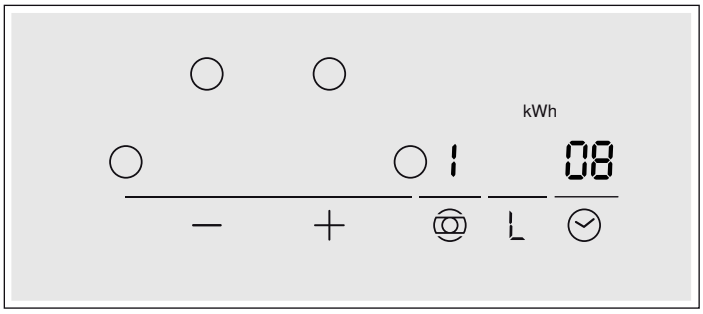
Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

Affichage Consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale entre la mise en service et la mise hors service de la table de cuisson.

Après la désactivation, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, par ex. 1,08kWh

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.



L'affichage n'est pas activé. Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer l'affichage.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants automatique**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.
c2	**Signal sonore**
	0 Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés.
	1 Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
	2 Uniquement signal sonore de validation activé.
	3 Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c3	**Affichage Consommation d'énergie** (Demandez la tension d'alimentation à votre fournisseur d'électricité)
	0 Affichage de la consommation désactivé.*
	1 Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 230V.
	2 Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 400V.
	3 Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 220V.
	4 Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 240V.
c5	**Minuterie automatique**
	0 Désactivée.*
	1-99 Durée après laquelle les foyers s'éteignent
c6	**Durée du signal fin de la minuterie**
	1 10 secondes.
	2 30 secondes
	3 1 minute.*
c7	**Activation des surfaces de chauffe**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.
	2 Dernier réglage avant la désactivation du foyer.
c9	**Temps de sélection du foyer**
	0 Illimité : Vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans resélectionner.*
	1 Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage.
c0	**Remise au réglage de base**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.

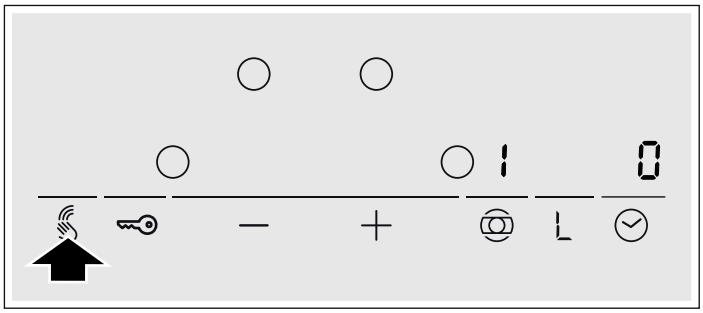
* Réglage de base

Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson en service.

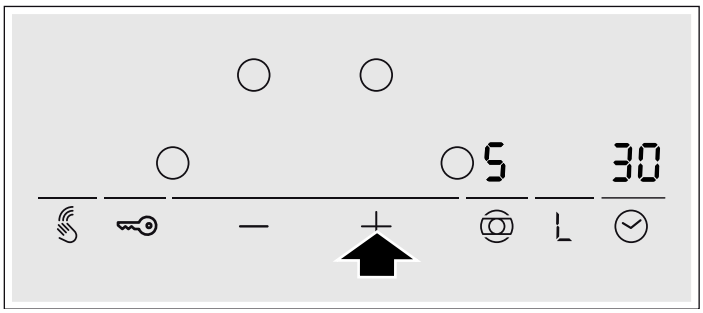
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole pendant 4 secondes



c et 1 clignotent en alternance dans la visualisation gauche et 0 est allumé dans la visualisation droite.

3. Effleurer répétitivement le symbole , jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation gauche.

4. Effleurer répétitivement le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse dans la visualisation.



5. Effleurer le symbole pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne subisse pas de surchauffe, les foyers seront automatiquement coupés, si cela est nécessaire. L'affichage F2, F4, ou F5 apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle H ou h.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée avec une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F2 s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F4	Malgré la coupure par F2 l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F4 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit	Avertissement : Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F5 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143

FR 01 40 10 42 10

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats tests

Ce tableau a été établi pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter le test de nos appareils.

Les indications dans le tableau se rapportent à nos récipients accessoires de Schulte-Ufer (batterie de cuisine 4 pièces pour induction Z9442X0) ayant les dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø
- Poêle à frire Ø 24 cm, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø

	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
Plats tests	**Position de chauffage rapide**	**Durée (min:sec)**	**Couvercle**	**Position de mijotage**	**Couvercle**
Faire fondre du chocolat					
Récipient : casserole					
Chocolat de couverture (p.ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Non
Réchauffer et maintenir chaud une potée aux lentilles					
Récipient : marmite					
Potée aux lentilles selon DIN 44550					
Première température 20 °C					
Quantité 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Potée aux lentilles en boîte					
p.ex. lentilles aux saucisses : première température 20 °C					
Quantité 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui
Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:30 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui
Faire frémir de la sauce béchamel					
Récipient : casserole					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5% de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9 [2]	env. 5:20	Non	1 [1, 3]	Non
Cuire du riz au lait					
Récipient : marmite					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 22,5 g de sucre, 750 ml de lait (3,5% de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 6:30 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel	Non	2 Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	Oui

[1] Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes

[2] Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse

[3] Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes à la puissance 1 en la remuant sans cesse

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
Recette : 250 g de riz à grain rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5% de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 6:30 Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel	Non	2 Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	Oui
Cuire du riz					
Récipient : marmite					
Température de l'eau 20 °C					
Recette selon DIN 44550 :	9	env. 2:48	Oui	2	Oui
125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø					
Recette selon DIN 44550 :	9	env. 3:15	Oui	2.	Oui
250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø					
Faire frire des steaks de filet mignon de porc					
Récipient : poêle à frire					
Première température Steaks de filet mignon : 7 °C					
Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur) 15 g d'huile de tournesol pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	7	Non
Faire cuire des crêpes épaisses					
Récipient : poêle à frire					
Recette selon DIN EN 60350-2					
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	6 ou 6. selon le degré de brunissage	Non
Faire frire des frites surgelées					
Récipient : marmite					
Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (p.ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	Jusqu'à la température d'huile de 180 °C	Non	9	Non

Si les essais sont réalisés avec un foyer de 18 cm Ø d'une puissance nominale de 1500 W, le temps de chauffage rapide s'allonge d'env. 20% et la position de mijotage et augmentée d'une position de mijotage.

Table of contents

Safety precautions ... **26**
Causes of damage ... 27
Environmental protection ... **27**
Environmentally-friendly disposal ... 27
Energy-saving tips ... 27
Getting to know your appliance ... **28**
The control panel ... 28
The hotplates ... 28
Residual heat indicator ... 28
Setting the hob ... **29**
Switching the hob on and off ... 29
Setting a hotplate ... 29
Table of cooking times ... 29
Childproof lock ... **30**
Switching the childproof lock on and off ... 30
Automatic childproof lock ... 30
Timer ... **31**
Automatic hotplate switch-off ... 31
Automatic timer ... 31
Kitchen timer ... 31
Automatic time limit ... **31**
Keep warm function ... **32**
Control panel pause ... **32**
Energy consumption display ... **32**
Basic settings ... **32**
Changing the basic settings ... 33
Cleaning and care ... **34**
Ceramic ... 34
Hob surround ... 34
Rectifying faults ... **34**
After-sales service ... **35**
Test dishes ... **35**

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

⚠ Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of injury!

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Causes of damage

Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Energy-saving tips

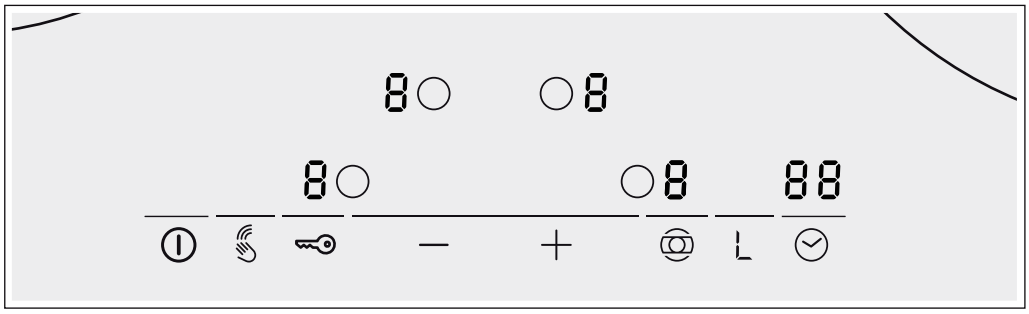
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Please note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.

- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. An overview of the models with their dimensions is given on *page 2*.

The control panel



Displays	
1-9	Heat settings
H/h	Residual heat
L	Keep warm function
88	Timer

Controls	
⏻	Main switch
	Wipe protection
	Childproof lock
○	Hotplate selection

Controls	
– +	Adjustment fields
	Automatic zone control
L	Keep warm function
	Timer

Notes

- When you touch a symbol, the respective function is activated.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.
- Do not pull pans close to the displays and sensors. The electronics could overheat.

The hotplates

	Hotplate	Activating and deactivating
○	Single-circuit hotplate	
◎	Dual-circuit hotplate	Select the hotplate and touch the symbol
	Extended cooking zone	Select the hotplate and touch the symbol
When the hotplate is activated: the corresponding indicator lights up.		

Residual heat indicator

The hob has a two-stage residual heat indicator for each hotplate.

If H appears in the display the hob is still hot. It may be used, for example, to keep a small meal warm or to melt cooking chocolate. As the hotplate cools down further, the display changes to h. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Switching the hob on and off

The main switch is used to switch the hob on and off.

To switch on: touch the ⏻ symbol. A signal sounds. The display light above the main switch and the 0 indicators light up. The hob is ready for use.

To switch off: Touch the ⏻ symbol until the display light above the main switch and the displays go out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Notes

- The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 20 seconds.
- The settings remain stored for 4 seconds after the hob has been switched off. If you switch it on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

Setting a hotplate

Use the **+** and **-** symbols to set the desired heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting

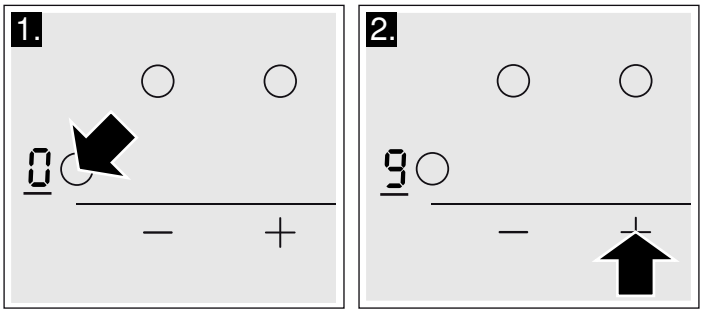
Heat setting 9 = highest setting

There is an intermediate setting between each heat setting. This is identified by a dot.

Setting the heat setting

The hob must be switched on.

1. Touch the ○ symbol to select the hotplate. 0 lights up in the heat setting display, _ lights up under the heat setting display.
2. Touch the **+** or **-** symbol within the next 10 seconds. The basic setting appears.
   Symbol **+** heat setting 9
   Symbol **-** heat setting 4



3. To change the heat setting: Touch the **+** or **-** symbol until the desired heat setting appears.

Switching off the hotplate

Use the ○ symbol to select the hotplate. Touch the **+** or **-** symbol until 0 appears. After about 10 seconds, the residual heat indicator appears.

Notes

- The last selected hotplate remains activated. You can set the hotplate without selecting it again.
- Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

Stir thick liquids occasionally.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate coating	1-1.	-
Butter, honey, gelatine	1-2	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Heating sausages in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2.-3.	10-20 min
Frozen goulash	2.-3.	20-30 min
Poaching, simmering		
Dumplings	4.-5.*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel sauce	1-2	3-6 min
Emulsified sauces, e.g. béarnaise sauce, hollandaise sauce	3-4	8-12 min

* Ongoing cooking without a lid

** Without lid

*** Turn frequently

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Boiling, steaming, braising		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	1.-2.	35-45 min
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 min
Boiled potatoes	4-5	15-25 min
Pasta, noodles	6-7*	6-10 min
Stew, soups	3.-4.	15-60 min
Vegetables	2.-3.	10-20 min
Frozen vegetables	3.-4.	10-20 min
Cooking in a pressure cooker	4-5	-
Braising		
Roulades	4-5	50-60 min
Pot roasts	4-5	60-100 min
Goulash	2.-3.	50-60 min
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 min
Escalope, frozen	6-7	8-12 min
Cutlet, plain or breaded***	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Hamburger, rissoles (3 cm thick)***	4.-5.	30-40 min
Poultry breast (2 cm thick)***	5-6	10-20 min
Poultry breast, frozen***	5-6	10-30 min
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Scampi and prawns	7-8	4-10 min
Stir fry, frozen	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	consecutively
Omelette	3.-4.	consecutively
Fried eggs	5-6	3-6 min
Deep-fat frying (fry 150-200 g per portion continuously in 1-2 litres oil**)		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Meat, e.g. chicken portions	6-7	-
Fish, breaded or battered	5-6	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	5-6	-
Small baked items, e.g. doughnuts, fruit in batter	4-5	-

* Ongoing cooking without a lid
** Without lid
*** Turn frequently

Childproof lock

You can use the childproof lock to prevent children from switching on the hotplates.

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: Touch and hold the ⊂⊃ symbol for approx. 4 seconds. The indicator light above the ⊂⊃ symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: Touch and hold the ⊂⊃ symbol for approx. 4 seconds. The hob is unlocked.

Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the hob off.

Switching on and off

You can find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.

Timer

The timer can be used in two different ways:

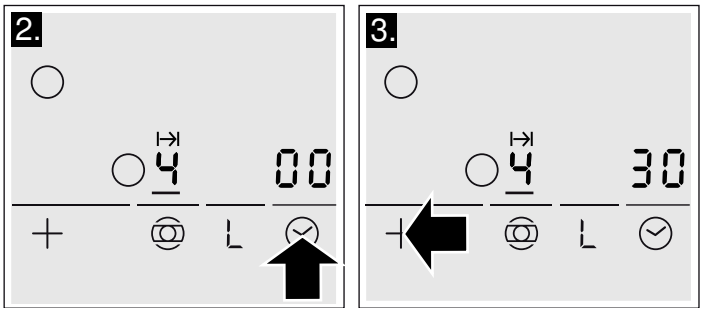
- To switch a hotplate off automatically
- As a kitchen timer

Automatic hotplate switch-off

Enter a cooking time for the relevant hotplate. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

Setting the cooking time

1. Setting the heat setting
2. Touch the ⏲ symbol. The ⇥ display for the desired hotplate lights up. 00 lights up on the timer display.
3. Touch the **+** or **-** symbol. The default value appears.
   Symbol **+**: 30 minutes
   Symbol **-**: 10 minutes



The cooking time counts down. If you have set a cooking time for more than one hotplate, the cooking time of the selected hotplate is always displayed.

Automatic setting

Touch the **-** symbol continuously and the cooking time automatically counts back as far as 0 minutes.

Touch the **-** symbol continuously and the cooking time automatically counts forward as far as 99 minutes.

When the time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off. You will hear an audible signal and 00 lights up in the display for one minute. The ⇥ display lights up brightly. Touch the ⏲ symbol. The displays go out and the audible signal ceases.

Changing or cancelling the cooking time

Select the hotplate and touch the symbol ⏲. The ⇥ display lights up brightly. Set the cooking time with the **+** or **-** symbol or set to 00.

Note: You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic timer

You can use this function to preselect a cooking time for all hotplates. Each time a hotplate is switched on, the preselected cooking then counts down. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

You can find out how to switch on the automatic timer in the Basic settings section.

Note: You can change the cooking time for a hotplate or switch off the automatic timer for the hotplates.

Select the hotplate and touch the symbol ⏲. The ⇥ display lights up brightly. Set the cooking time with the **+** or **-** symbol or set to 00.

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Switching on the kitchen timer

You can switch the kitchen timer on in 2 different ways:

- If a hotplate has been selected, touch the ⏲ symbol twice within 10 seconds.
- If a hotplate has not been selected, touch the ⏲ symbol.

The 🔔 display lights up.

Setting the kitchen timer

Set the desired time with the **+** or **-** symbol.

When the cooking time has elapsed

After the time has elapsed, you hear an audible signal. 00 lights up in the timer display. The 🔔 indicator for the kitchen timer lights up brightly. After one minute, the display switches off.

Displaying the time

Use the 🕒 symbol to select the kitchen timer. The time is displayed for one minute.

Changing the time

Use the ⏲ symbol to select the kitchen timer and reset the time.

Automatic time limit

If a hotplate has been switched on for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The hotplate stops heating. F 8 and the H/h residual heat indicator flash alternately on the hotplate display.

The display goes out when you touch any control. You can make new settings.

When the time limit is activated depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).

Keep warm function

The Keep warm function is suitable for melting chocolate or butter and for warming food and ovenware.

Switching on the Keep warm function

1. Select the hotplate.
2. Touch the **L** symbol.

L appears in the heat setting display. The Keep warm function is switched on.

Switching off the Keep warm function

Select the hotplate and touch the **L** symbol. 0 appears in the heat setting display.

The hotplate switches off after 10 seconds and the residual heat indicator appears.

Control panel pause

If you wipe over the control panel while the hob is switched on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your hob has a control panel pause function. Touch the symbol. An audible signal sounds. The indicator light above the symbol lights up. The control panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

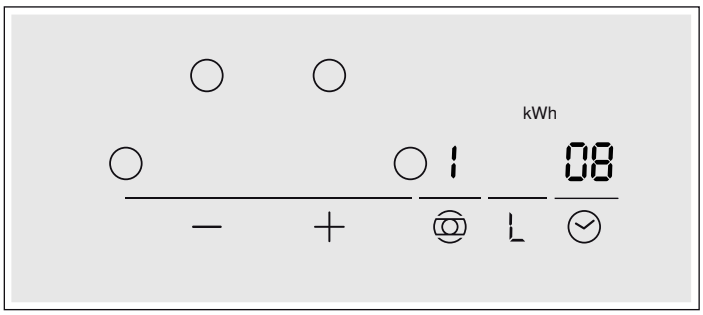
Note: The main switch is excluded from the control panel pause function. You can switch off the hob at any time.

Energy consumption display

You can use this function to have the total energy consumption between switching the hob on and off displayed.

Once switched off, the energy consumption in kilowatt hours (e.g. 1.08 kWh) is displayed for 10 seconds

The accuracy of the display depends, amongst other things, on the voltage quality of the power supply.



The display has not been activated. You can find out how to activate the display in the Basic settings section.

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

Display	Function
c1	**Automatic childproof lock**
	0 Switched off.*
	1 Switched on.
c2	**Audible signal**
	0 Confirmation signal and operation error signal are switched off.
	1 Only the operation error signal is switched on.
	2 Only the confirmation signal is switched on.
	3 Confirmation signal and operation error signal switched on.*

* Basic setting

Display	Function
c3	**Energy consumption display**(Ask your electricity supply company what the mains voltage is)
	0 Consumption display switched off.*
	1 Consumption display with mains voltage at 230 V.
	2 Consumption display with mains voltage at 400 V.
	3 Consumption display with mains voltage at 220 V.
	4 Consumption display with mains voltage at 240 V.
c5	**Automatic timer**
	0 Switched off.*
	1-99 Cooking time, after which the hotplates switch off
c6	**Duration of the timer end signal**
	1 10 seconds.
	2 30 seconds
	3 1 minute.*
c7	**Activation of the filament circuits**
	0 Switched off.*
	1 Switched on.
	2 Last setting before the hotplate was switched off.
c9	**Time for selecting the hotplate**
	0 Unlimited: The last selected hotplate can always be adjusted without having to select it again.*
	1 Once you select a hotplate, you have 10 seconds to adjust it, after which you will have to select it again in order to be able to adjust it.
c0	**Reset to basic setting**
	0 Switched off.*
	1 Switched on.

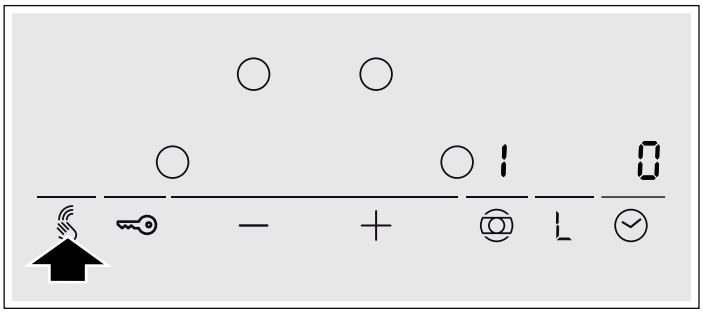
* Basic setting

Changing the basic settings

The hob must be switched off.

1. Switch on the hob.

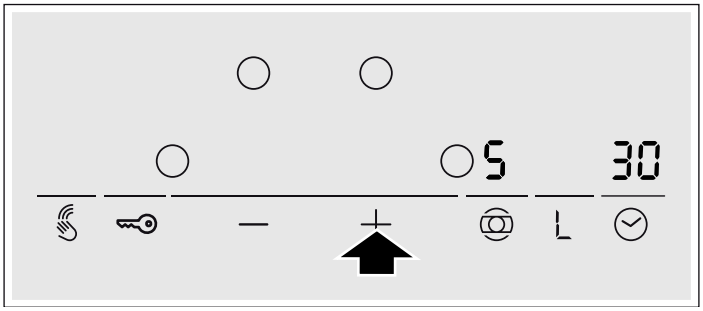
2. Within the next 10 seconds, press and hold the symbol for 4 seconds



c and 1 flash alternately in the left-hand display and 0 lights up in the right-hand display.

3. Touch the symbol repeatedly until the desired indicator appears in the left-hand display.

4. Touch the **+** or **-** symbol repeatedly until the desired setting appears in the display.



5. Touch the symbol for 4 seconds.

The setting is activated.

Switching off

To exit the basic setting, switch off the hob with the main switch and make new settings.

Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Ceramic

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Using special sponges to clean glass ceramic achieves great cleaning results.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, observe the following instructions:

- Use only hot soapy water.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- Do not use any sharp or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

Rectifying faults

Faults often have simple explanations. Please read the notes in the table before calling the after-sales service.

The electronics of your hob are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

In order that the electronics do not overheat, the hotplates are switched off as and when necessary. The F2, F4, or F5 display appears alternately with the H or h residual heat indicator.

Display	Fault	Measure
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
All displays flash	The touch controls are wet or an object is resting on them.	Dry the touch controls or remove the object.
F2	Several hotplates have been used over a prolonged period at high power settings. To protect the electronics, the hotplate has been switched off.	Wait a while. Touch any touch control. When F2 goes out, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue cooking.
F4	Despite the switch-off by F2, the electronics have become hot again. All hotplates have therefore been switched off.	Wait a while. Touch any touch control. When F4 goes out, you can continue cooking.
F5 and the heat setting flash alternately. An audible signal can be heard	Warning: There is a hot pan in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the pan. The fault display goes out shortly afterwards. You can continue cooking.
F5 and audible signal	There is a hot pan in the area of the control panel. To protect the electronics, the hotplate has been switched off.	Remove the pan. Wait a while. Touch any touch control. When F5 goes out, you can continue cooking.
F8	The hotplate was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed fo find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Test dishes

This table has been produced for test institutes to facilitate the testing of our appliances.

The data in the table refers to our accessory cookware from Schulte Ufer (4-part induction pot set Z9442X0) with the following dimensions:

- Saucepan dia.16 cm, 1.2 litres, for 14.5 cm dia. single-circuit hotplate
- Cooking pot dia. 16 cm, 1.7 litres, for 14.5 cm dia. single-circuit hotplate
- Cooking pot dia. 22 cm, 4.2 litres, for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate
- Frying pan dia. 24 cm, 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate

		Heating up/bringing to boil		Ongoing cooking	
Test dishes	**Heat setting**	**Cooking time (min:sec)**	**Lid**	**Ongoing cooking setting**	**Lid**
Melting chocolate					
Ovenware: Saucepan					
Chocolate couverture (e.g. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) on 14.5 dia. hotplate	-	-	-	1.	No
Heating and keeping lentil stew warm					
Ovenware: Cooking pot					
Lentil stew made to DIN 44550					
Initial temperature 20 °C					
Amount 450 g for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 without stirring	Yes	1.	Yes
Amount: 800 g for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 without stirring	Yes	1.	Yes
Lentil stew from the tin					
e.g lentil with Erasco sausages: Initial temperature 20 °C					
Amount 500 g for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:00 (Stir after approx. 1:30)	Yes	1.	Yes
Amount: 1000 g for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:30 (Stir after approx. 1:30)	Yes	1.	Yes
Simmering Béchamel sauce					
Ovenware: Saucepan					
Milk temperature: 7 °C					
Recipe: 40 g butter, 40 g flour, 0.5 l milk (3.5% fat content) and one pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9 [2]	approx. 5:20	No	1 [1, 3]	No

[1] Melt the butter, stir in the flour and salt and keep cooking the roux for 3 minutes

[2] Add the milk to the roux and bring to the boil, stirring continuously

Test dishes	Heating up/bringing to boil			Ongoing cooking	
	Heat setting	Cooking time (min:sec)	Lid	Ongoing cooking setting	Lid
				[3] After the Béchamel has come to the boil, keep cooking it at setting 1 for a further 2 minutes, stirring all the time	
Cooking rice pudding					
Ovenware: Cooking pot					
Milk temperature: 7 °C					
Recipe: 190 g round grain rice, 22.5 g sugar, 750 ml milk (3.5% fat content) and one pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 6:30 Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk	No	2 Stir the rice pudding after 10 minutes	Yes
Recipe: 250 g round grain rice, 30 g sugar, 1 l milk (3.5% fat content) and one pinch of salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 6:30 Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk	No	2 Stir the rice pudding after 10 minutes	Yes
Cooking rice					
Ovenware: Cooking pot					
Water temperature 20 °C					
Recipe made to DIN 44550: 125 g long grain rice, 300 g water and a pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:48	Yes	2	Yes
Recipe made to DIN 44550: 250 g Long grain rice, 600 g water and a pinch of salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 3:15	Yes	2.	Yes
Frying pork loin chops					
Ovenware: Frying pan					
Initial temperature for loin chops: 7 °C					
Amount: 3 loin chops (total weight approx. 300 g, about 1 cm thick) 15 g sunflower oil for 18 cm dia.or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:40	No	7	No
Frying pancakes					
Ovenware: Frying pan					
Recipe made to DIN EN 60350-2					
Amount: 55 ml mixture per pancake for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:40	No	6 or 6. depending on browning level	No
Deep-fat frying frozen chips					
Ovenware: Cooking pot					
Amount: 1.8 kg sunflower oil per portion: 200 g frozen chips (z.B. McCain 123 Original Fries) for 18 cm dia.or 17 dia. hotplate	9	Until oil temperature reaches 180 °C	No	9	No

If the tests are carried out with an 18 cm dia. hotplate with a power rating of 1500 W, the boiling time is increased by approx. 20% and the ongoing cooking setting is increased by one ongoing cooking setting.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften ... 37
Oorzaken van schade ... 38
Milieubescherming ... 39
Milieuvriendelijk afvoeren ... 39
Tips om energie te besparen ... 39
Het apparaat leren kennen ... 39
Het bedieningspaneel ... 39
De kookzones ... 40
Restwarmte-indicatie ... 40
Kookplaat instellen ... 40
Kookplaat in- en uitschakelen ... 40
Kookzone instellen ... 40
Kooktabel ... 40
Kinderslot ... 42
Kinderslot in- en uitschakelen ... 42
Automatisch kinderslot ... 42
Timer ... 42
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld ... 42
Automatische timer ... 42
Kookwekker ... 42
Automatische tijdsbegrenzing ... 43
Warmhoudfunctie ... 43
Wrijfbeveiliging ... 43
Indicatie energieverbruik ... 43
Basisinstellingen ... 43
Basisinstellingen wijzigen ... 44
Reinigen en onderhouden ... 45
Glaskeramiek ... 45
Omlijsting van de kookplaat ... 45
Storing opheffen ... 45
Servicedienst ... 46
Testgerechten ... 46

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.neff-international.com** en in de online-shop: **www.neff-eshop.com**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

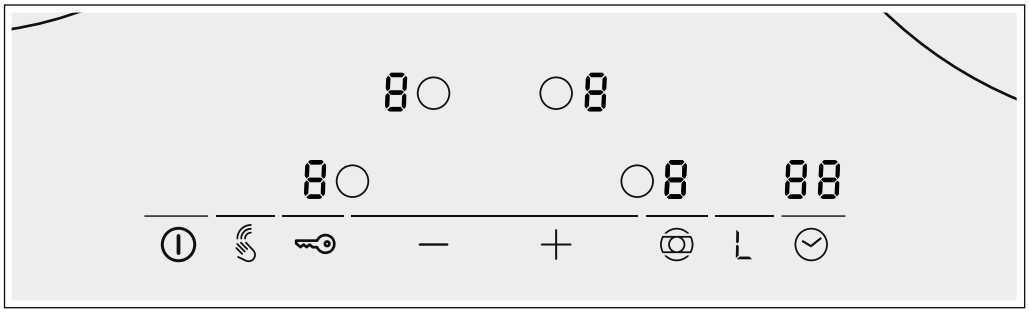
Tips om energie te besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Indicaties	
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
L	Warmhoudfunctie
88	Timer

Bedieningsvlakken	
⏻	Hoofdschakelaar
	Wrijfbeveiliging
	Kinderslot
○	Keuze kookzone
− +	Instelveer
	Extra inschakeling van kook- of braadzones
L	Warmhoudfunctie
	Timer

Aanwijzingen

- Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

De kookzones

	Kookzone	Bij- en uitschakelen
◯	Kookzone met één ring	
◎	Kookzone met twee ringen	Kookzone kiezen, het symbool ◎ aanraken
⊂o	Braadzone	Kookzone kiezen, het symbool ◎ aanraken
Bijschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.		

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een H op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in h. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ⏻ aan. Er klinkt een signaal. De indicatielampjes boven de hoofdschakelaar en de indicaties 0 branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ⏻ aan tot het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaat. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

Met de symbolen **+** en **-** stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

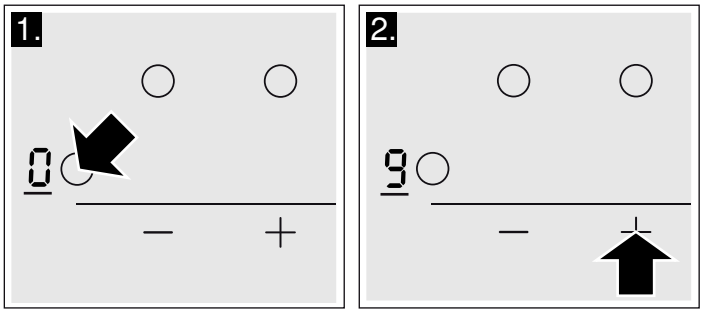
Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool ◯ aanraken om de kookzone uit te kiezen. In de kookstand-indicatie is 0 en onder de kookstand-indicatie is _ verlicht.
2. In de volgende 10 seconden het symbool **+** of **-** aanraken. De basisinstelling verschijnt.
   Symbool **+** kookstand 9
   Symbool **-** kookstand 4



3. De kookstand wijzigen: Het symbool **+** of **-** aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

Kookzone uitschakelen

Met het symbool ◯ de kookzone kiezen. Het symbool **+** of **-** aanraken, tot 0 verschijnt. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Aanwijzingen

- De kookzone die het laatst is ingeschakeld blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

*** Meerdere malen keren

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	10-20 min.
Goulash diepvries	2.-3.	20-30 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4.-5.*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	35-45 min.
In de schil gekookte aardappels	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Sudderen		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Hamburgers / Gehaktballen (3 cm dik)***	4.-5.	30-40 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel
*** Meerdere malen keren

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: Raak het symbool gedurende ca. 4 seconden aan. Het indicatielampje boven het symbool brandt 10 seconden lang. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: Raak het symbool gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:

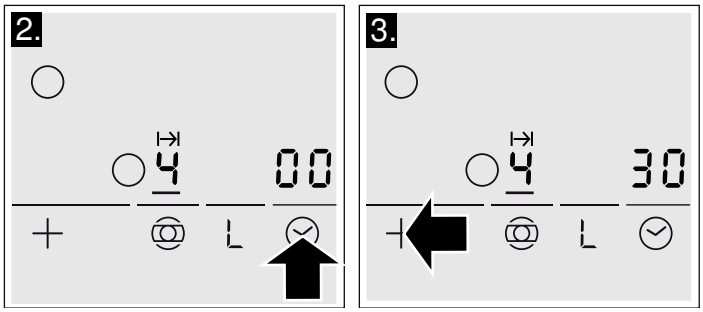
- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

Tijdsduur instellen

1. Kookstand instellen
2. Het symbool aanraken. De indicatie van de gewenste kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is 00 verlicht.
3. Het symbool **+** of **-** aanraken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
   Symbool **+**: 30 min.
   Symbool **-**: 10 min.



De tijd loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, wordt altijd de tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven.

Automatische instelling

Raakt u het symbool **-** ononderbroken aan, dan telt de tijdsduur automatisch terug tot 0 minuten.

Raakt u het symbool **+** ononderbroken aan, dan telt de tijdsduur automatisch omhoog naar 99 minuten.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display is 00 gedurende een minuut verlicht. De indicatie is helder verlicht. Raak het symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

De kookzone kiezen en symbool aanraken. De indicatie is helder verlicht. Met het symbool **+** of **-** de tijdsduur veranderen of op 00 zetten.

Aanwijzing: U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde kookzone af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.

Aanwijzing: U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen
De kookzone kiezen en symbool aanraken. De indicatie is helder verlicht. Met het symbool **+** of **-** de tijdsduur veranderen of op 00 zetten.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker inschakelen

U kunt de kookwekker op twee verschillende manieren inschakelen:

- Wanneer er een kookzone geselecteerd is het symbool twee keer binnen 10 seconden aanraken.
- Wanneer er geen kookzone geselecteerd is het symbool aanraken.

De indicatie is verlicht.

Kookwekker instellen

Met het symbool **+** of **-** de gewenste tijd instellen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is 00 verlicht. De indicatie voor de kookwekker is helder verlicht. Na een minuut verdwijnt de indicatie.

Tijd weergeven

Met het symbool de kookwekker kiezen. De tijd wordt een minuutn weergegeven.

Tijd corrigeren

Met het symbool de kookwekker kiezen en opnieuw instellen.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische tijdbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F 8 en de restwarmte-indicatie H/h.

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van gerechten en servies.

Warmhoudfunctie inschakelen

1. De kookzone kiezen.

2. Het symbool **L** aanraken.

In de kookstand-indicatie verschijnt L. De warmhoudfunctie is ingeschakeld.

Warmhoudfunctie uitschakelen

De kookzone kiezen en het symbool **L** aanraken. In de kookstand-indicatie verschijnt 0.

Na 10 seconden schakelt de kookzone uit en verschijnt de restwarmte-indicatie.

Wrijfbeveiliging

Als u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool aan. Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven het symbool brandt. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

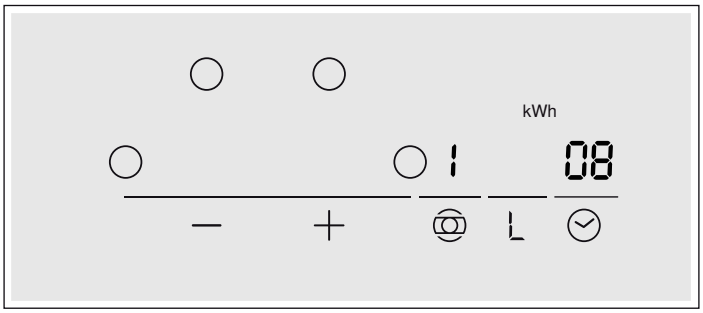
Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Indicatie energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het gebruik in kilowattuur, bijv. 1,08kWh, weergegeven

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.



Het display is niet geactiveerd. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe het display geactiveerd kan worden.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Indicatie	Functie
c2	**Geluidssignaal**
	0 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld.
	1 Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
	2 Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
	3 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c3	**Indicatie energieverbuik** (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij)
	0 Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
	1 Verbruiksindicatie bij netspanning 230V.
	2 Verbruiksindicatie bij netspanning 400V.
	3 Verbruiksindicatie bij netspanning 220V.
	4 Verbruiksindicatie bij netspanning 240V.
c5	**Automatische timer**
	0 Uitgeschakeld.*
	1-99 Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld
c6	**Tijdsduur van het timer-einde signaal**
	1 10 seconden.
	2 30 seconden
	3 1 minuut.*
c7	**Bijschakeling van de verwarmingsringen**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.
	2 Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.
c9	**Keuzetijd van de kookzone**
	0 Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.*
	1 U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren.
c0	**Terugzetten naar de basisinstelling**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.

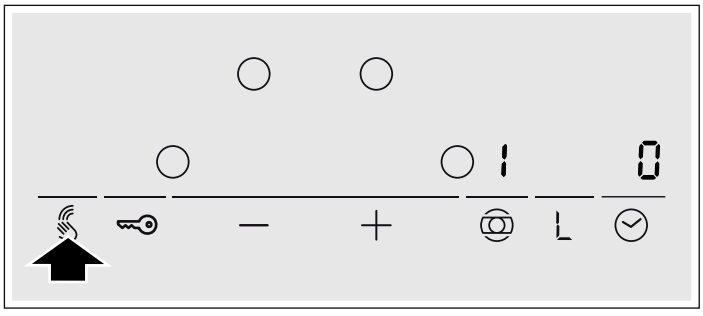
* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.

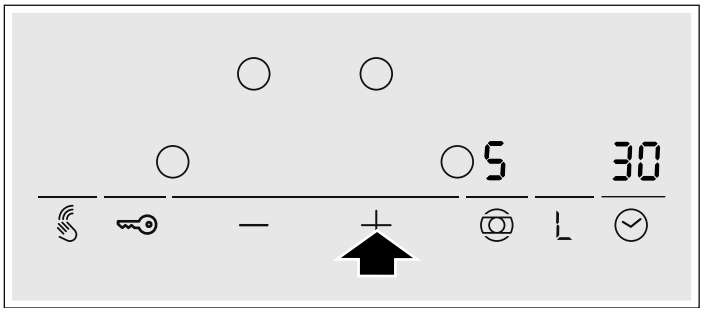
2. In de volgende 10 seconden het symbool 4 seconden lang aanraken



Op het linkerdisplay knipperen c en 1 afwisselend, op het rechterdisplay is 0 verlicht.

3. Symbool zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.

4. Symbool **+** of **-** zo vaak aanraken tot op het display de gewenste instelling verschijnt.



5. Symbool 4 seconden lang aanraken.

De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van glaskeramiek bereikt u goede resultaten.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw kookplaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt, worden de kookzones zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie F2, F4, of F5 verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie H of h.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F2 verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F4 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen	Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F5 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Testgerechten

Deze tabel is gemaakt voor testinstituten om het testen van onze toestellen te vergemakkelijken.

De opgaven in de tabel hebben betrekking op onze toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige inductie-pannenset Z9442X0) met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone
- Braadpan Ø 24 cm, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone

	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
Testgerechten	**Aankook-stand**	**Tijdsduur (min:sec)**	**Deksel**	**Doorkookstand**	**Deksel**
Chocolade smelten					
Kookgerei: steelpan					
Chocolade-couverture (bijv. Dr. Oetker puur %, 150 g) op 14,5 cm Ø kookzone	-	-	-	1.	nee
Linzenschotel opwarmen en warmhouden					
Kookgerei: kookpan					
Linzenschotel volgens DIN 44550					
Begintemperatuur 20 °C					
Hoeveelheid 450 g voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 zonder roeren	ja	1.	ja
Hoeveelheid: 800 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 zonder roeren	ja	1.	ja
Linzenschotel als blikproduct					
bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco: begintemperatuur 20 °C					
Hoeveelheid 500 g voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 (Roeren na ca. 1:30)	ja	1.	ja
Hoeveelheid: 1000 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:30 (Roeren na ca. 1:30)	ja	1.	ja
Bechamelsaus zachtjes laten koken					
Kookgerei: steelpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 40 g boter 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9 [2]	ca. 5:20	nee	1 [1, 3]	nee

[1] De boter smelten, bloem en zout 3 minuten erdoor roeren, zodat een mooie roux ontstaat

[2] De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankook-stand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
				[3] Nadat de bechamelsaus aan de kook is gebracht, deze nog 2 minuten voortdurend roeren op stand 1	
Rijstepap koken					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondekorrelrijst, 22,5 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 6:30 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout toevoegen aan de melk	nee	2 De rijstepap na 10 minuten roeren	ja
Recept: 250 g rondekorrelrijst, 30 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 6:30 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout toevoegen aan de melk	nee	2 De rijstepap na 10 minuten roeren	ja
Rijst koken					
Kookgerei: kookpan					
Watertemperatuur 20 °C					
Recept volgens DIN 44550: 125 g rijst met lange korrel 300 g water en een snufje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:48	ja	2	ja
Recept volgens DIN 44550: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 3:15	ja	2.	ja
Varkenslendesteaks braden					
Bakgerei: braadpan					
Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C					
Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totaalgewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik) 15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	nee	7	nee
Pannenkoeken bakken.					
Bakgerei: braadpan					
Recept volgens DIN en EN 60350-2					
Hoeveelheid: 55 g per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	nee	6 of 6. afhankelijk van de bruining	nee
Diepvriesfrites frituren					
Kookgerei: kookpan					
Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	nee	9	nee

Worden de pogingen uitgevoerd met een 18cm Ø kookzone met 1500 W nominaal vermogen, dan wordt de aankooktijd ca. 20% langer en wordt er een doorkookstand toegevoegd.

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com

9000769208 940121